

Arla® Pro



Mozzarella Gros Brins – 2 KG – 4x4x20mm

L'incontournable de la pizza livrée et emportée

Mozzarella offrant une fonte lente spécialement adaptée aux fours très chauds pour une couverture parfaite et un filant exceptionnel.

Meilleure option pour la livraison : sa texture crémeuse ne durcit pas en tiédissant et conserve tout son filant même après 20 minutes dans un boîte.



Crémeux et filant



Fonte lente



Idéale pour la livraison
& VAE



Spécial fours très chaud





Dénomination légale de vente : Fromage à pâte filée au lait de vache pasteurisé



2kg



Fabriqué à Rødkaersbro,
au Danemark



ISO 14001, BRC

Ingredients (allergènes en gras) :

Lait de vache pasteurisé, sel, enzyme coagulante d'origine microbienne, ferments lactiques (**lait**)

Origine Lait :

Union européenne issu d'animaux nourris sans OGM

Valeurs nutritionnelles (pour 100g) :

Valeur énergétique	299kcal/1245kJ
Matières grasses	22g
dont AGS	14g
Glucides	1g
dont sucres	1g
Protéines	25g
Sel	1,4g

Mat. grasses / extrait sec : 40% minimum
Mat. grasses / produit fini : 20% minimum

Durée de vie et conservation :



Durée de vie
garantie à la livraison : 45 jours



Conservation : +0 à 5°C

Données Logistiques :

Code SKU interne :	58647
EAN UVC:	5711953063169
Code douanier:	04061030
EAN colis:	05711953063152
Dimensions colis (mm):	593X394X133
Poids brut colis :	12,8kg
Nombre d'UVC/colis:	6
Nombre de colis par couche:	4
Nombre de colis par palette :	32